

Mein Menü

Themenschwerpunkt:

"Bio + Regional = Optimal"

Das Gute liegt so nah: Bestes **Bio-Putenfleisch** von artgerecht gehaltenen Puten vom **Bio-Bergbauer Erlach ("Raxbauer") in Edlach** an der Rax und hochwertiges, regional gezogenes **Wintergemüse vom Bauernladen Krenn in Saubersdorf** sind der optimale Ursprung an regionalen Zutaten, aus denen Bernhard ein geniales Menü komponiert.

Optimal - regional dazu die Weinfolge vom **TOP-Weingut Herzog in Bad Vöslau**.

SCHEIBEN VON DER BIO-PUTE

(kalt geräuchert)

Weißkraut-/Ingwersalat, Walnüsse, wilder Kerbel

(EUR 15,90)

Neuburger 2018 - EUR 3,70

DINKEL-/KÜRBIS-RAVIOLI

(selbstverständlich hausgemacht)

Mostschaum, schwarze Nuss, Bergkäse

(Vorspeise EUR 15,90, Hauptspeise EUR 19,90)

Queen (Burgunder Cuvée CH/NB/WB) 2017 - EUR 6,70

SEEFORLE "GUT DORNAU"

(knusprig gebratenes Filet)

Charlotten, Rüben, saurer Apfel, Kren

(Zwischengang EUR 18,90, Hauptgang EUR 26,90)

Rosé (PN/SL) 2018 - EUR 3,70

SCHWARZBEER-/FRIZZANTE-SORBET

(EUR 5,90)

BRUST VON DER BIO-PUTE

(sanft gebraten)

Rosmarin, Orange, Gerstenrisotto, Bio-Austernpilze

(EUR 26,90)

St. Laurent Selektion vom Steinfeld 2016 - EUR 5,20

ERDÄPFELKRAPPEN

Bio-Eiercreme, eingelegte Zwetschken, Zimteis

(EUR 9,90)

Sweet Sixteen (Chardonnay Auslese) 2016 - 1/16 EUR 5,50

3-Gänge - EUR 44,80 (V2/H/N)

3-Gänge - EUR 44,80 (V1/H/N)

4-Gänge - EUR 58,30 (V1/V2/H/N)

5-Gänge - ohne Sorbet EUR 74,40 / mit Sorbet EUR 79,40

Gerne servieren wir auch einzelne Gerichte aus meinem Menüvorschlag!

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

VORSPESIEN

FORELLE "GUT DORNAU" <i>(in Café-Asche hausgeräuchertes Filet)</i> Forellenessenz, Forellenkaviar, Kohlrabi, Vogelmiere	16,90
BIO-KALB 3.0 <i>(rosa Rücken, roh mariniertes Filet, getoastetes Tartar vom Waldviertler Bio-Kalb)</i> Dijon-Senfsauce, gebrannter Lauch	18,90
GEBRATENE ENTENLEBER Erdäpfelcreme, Quitte, Perigord Trüffel	19,90
BUCHWEIZENNUDELN <i>(Petra´s hausgemachte Pasta, glutenfrei!)</i> Topinamburschaum, Haselnüsse, Bio-Austernpilze, wilder Kerbel	15,90 / 19,90 <i>(Vorspeise/Hauptspeise)</i>

SUPPEN

RINDERKRAFTSUPPE mit hausgemachtem, gebackenem Kalbsleberknödel mit hausgemachten Kräuterfritatten	6,90 5,90
GEMÜSECREMESUPPE vom marktfrischen Gemüse des Tages	5,90
PANNONISCHE FISCHSUPPE <i>(wird frisch zubereitet)</i> <i>pannonischer Safran, marktfrische Fische</i> <i>Portion klein / groß</i>	10,90 / 16,90

SALATE

GEMISCHTER BLATTSALAT	4,90
BUNTER SALATTPELLER	5,50
SALAT MIT RUCOLA, TOMATEN, PARMESAN UND OLIVEN	7,20

GEDECK <i>Auf Wunsch servieren glutenfreies Gebäck (Aufpreis 1,00 EUR).</i>	3,40

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

MEINE KLASSIKER

GEBACKENE, GEFÜLLTE SULMTALER HÜHNERBRUST	16,90
<i>(unser "Edel-Chicken Cordon bleu")</i>	
bunter Salatteller mit Kernöl	
<i>(Fülle: Bio-Büffelmozzarella und Wulka Prosciutto Pannonico; auf Bestellung Panade glutenfrei, Aufpreis 1,00 EUR)</i>	
LEBER VOM WALDVIERTLER BIO-KALB	19,90
<i>(zart rosa glasiert)</i>	
Wulka-Prosciutto von Hans Bauer aus Pöttelsdorf, Süßkartoffelcreme, Dirndln, schwarze Nuss	
WIENER SCHNITZEL VOM WALDVIERTLER BIO-KALB	21,90
<i>(in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken, Erdäpfel vom Bauernladen Krenn in Saubersdorf)</i>	
Petersilerdäpfel, grüner Salat	
<i>(auf Bestellung Panade glutenfrei, Aufpreis 1,00 EUR)</i>	
LAVANTTALER BIO-HUHN	21,90
<i>(zart confierte Brust)</i>	
Zucchini-/Paradeiser Gemüse, Emmerkorn, Kräutersafterl	
ROSA ROSTBRATEN VOM CHAROLAISRIND	25,90
<i>(nach "Alt Wiener" Art)</i>	
Erdäpfelpüree, junge Karotten, Röstzwiebel, Zwiebelmarmelade	
RINDERFILET VON DER ÖSTERREICHISCHEN BIO-KALBIN	36,90
("ALLA ROSSINI" mit Entenleber)	45,90
Topinambur, Kerbelknolle, Herzkarotte, gegrillte Markscheibe	
... darüber hinaus mein "Schlankmacher-Fisch"	
GEBRATENES FILET VON DER LACHSFORELLE "GUT DORNAU"	24,90
Wintergemüse, Zitronenschaum	

*Auf Wunsch backen wir Ihr Schnitzerl oder Ihr Backhenderl mit glutenfreiem Mehl
und glutenfreien Bröseln und servieren glutenfreies Gebäck (Aufpreis jeweils 1,00 EUR).*

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

DESSERTS / KÄSE

Desserts

PETRA´S PALATSCHINKEN mit oder ohne Geist, gefüllt mit hausgemachter Marillen- oder Himbeermarmelade	<i>pro Stück</i>	3,50
VANILLE-/LAVENDEL OBERSCREMESCHNITTE <i>(ein kleiner süßer Abschluss)</i>		4,90
NOUGAT-/TOPFENKNÖDERL Haselnusskrokant, Birnensalat, Kletzeneis		9,90
WALDBEERENKOCH Sauerrahmeis, Schokocrumble		7,90
VARIATION VON BERNHARD`S "GEFRORENEM" 3 verschiedene Sorten vom hausgemachten Eis		8,90
SORBETTO AL LIMONE <i>(Zitronensorbet mit Wodka)</i>		7,20

Käse

KÄSEVARIATION AUS FRANKREICH	4 Sorten ab	13,90
------------------------------	-------------	-------

Verschiedene französische AOP-Käsesorten, von kleinen regionalen Herstellern.

Zusammengestellt von ERIC LEFEBVRE, "DEM" Käse - Affineur schlechthin.
(2004 zum Meilleur de France gewählt)

Serviert mit Feigensenf und selbstgemachtem Lavendelhonig.

Unser Servicepersonal unterstützt Sie bei der Auswahl gerne!

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.



VORSCHAU



"NEUES BACKHAUS"

Machen Sie mit uns **jeden 2. Mittwoch**
eine kulinarische Entdeckungsreise mit
einem **5-gängigen Themenmenü zum**
Fixpreis inkl. Weinbegleitung **EUR 58,00**

Unser nächster Termin "Neues Backhaus" ist am Mittwoch den 5. Februar 2020

Beginn 19:00, wir bitten um Reservierung!

Thema diesmal:

"Fleckvieh aus dem Schneebergland"

Die perfekte Nahrungsmittelkette direkt vor unserer Haustür: Artgerechte, mastfreie Almen- und Freilaufstallaufzucht des Fleckviehs aus dem Schneebergland und stressfreie Schlachtung ohne unnötige Transporte
Transporte in der **Puchberger Fleischei Nötsch**, die alle Rinder, die hier geschlachtet werden, "persönlich" kennt. Das Ergebnis ist zart marmoriertes, herrlich mürbes und geschmacksintensives Rindfleisch, das - raffiniert und vielseitig zubereitet wie in diesem exklusiven Menü - auch durchaus mit hervorragenden Rieslingen und Grünen Veltlinern genossen werden kann.

Binnen weniger Jahre hat die **Wein Hofmeisterei Hirtzberger** in Wösendorf mit ihren erlesenen Grünen Veltlinern und Rieslingen einen Spitzenplatz unter den besten Wachauer Weingütern erobert. Mathias & Hanna Hirtzberger stellen die Weinauswahl für dieses Menü zusammen und werden diese persönlich präsentieren.

Alle Infos finden Sie auf unserer homepage unter
www.altes-backhaus.at/neues-backhaus

Die **Niederösterreichische Wirtshauskultur** ist ein wesentlicher Grund dafür, dass Niederösterreich als "Land für Genießer" bezeichnet wird. Wirtshauskultur-Wirtshäuser sind an eine Reihe von Qualitätskriterien geknüpft, die Küche, Keller, Ambiente und Service betreffen. Wirtshauskultur-Wirte bieten regionstypische Speisen an und nutzen bevorzugt die Spezialitäten der regionalen Landwirtschaft. Und nicht zuletzt betreuen in einem Wirtshauskultur-Wirtshaus die Wirtsleute persönlich die Gäste mit typisch niederösterreichischer Gastlichkeit.
Wir freuen uns, diesen Qualitätskriterien zu entsprechen und möchten Ihnen/Euch mitteilen....

WIR SIND DABEI!

Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!